

## MicroPlanet: Uno de cada diez niños españoles padece alergias alimentarias

### [Multimedia](#)

#### **Casi un 10% de los menores de 14 años y un 3% de los adultos, tienen al menos una alergia alimentaria**

La alergia a ciertos alimentos está creciendo de forma exponencial en todo el planeta. De hecho, se estima que en el mundo hay más de 520 millones de personas que la padecen, de los cuales dos millones están en España. Los niños son la población más afectada por las alergias alimentarias. Según el [II Observatorio Mediterránea del Comedor Escolar](#), uno de cada 10 niños en edad escolar presenta alguna alergia alimentaria, un 3% más que en el año anterior. Las alergias alimentarias más frecuentes en entre los más pequeños, que son los que más pueden causar la anafilaxia, suelen ser las alergias a las proteínas de la leche y el huevo, mientras que en la población adulta predominan las reacciones a proteínas presentes en cereales, frutas, frutos secos, verduras y hortalizas.

Más de 160 alimentos están descritos como causantes de alergias e intolerancias alimentarias, siendo los alimentos que con mayor frecuencia producen estas reacciones, los que deben incluirse en el etiquetado alimentario cuando estén presentes como ingredientes o como trazas. En la actualidad hay 14 alimentos alérgenos identificados por el [Reglamento UE nº 1169/2011, relativo a la información alimentaria](#), concretamente los cereales que contienen gluten, la leche, el huevo, el pescado, crustáceos y mariscos, los cacahuets, los frutos de cáscara, el apio, la mostaza, la soja, los altramuces y los sulfitos.

"Los alérgenos son sustancias que pueden provocar una reacción alérgica y de hipersensibilidad, incluso con exposición a bajas concentraciones de producto, pudiendo causar daños graves para la salud en personas susceptibles", señala Juan Ramon Ortiz, director de la compañía [MicroPlanet](#), especializada en el suministro de productos y servicios para el laboratorio y la industria, que añade que "en la actualidad no existe ningún tratamiento farmacológico para tratar las alergias alimentarias. La única solución pasa por suprimir de nuestra alimentación, el alimento que nos produce dicha reacción".

Teniendo en cuenta el impacto que tiene en la salud de los consumidores la ingesta de alérgenos, la Unión Europea ha regulado la legislación vigente para su presencia en alimentos. En relación a ello, la compañía MicroPlanet distribuye en España la gama AlertTox® Sticks, test rápidos (10 minutos) para la detección de alérgenos en alimentos, bebidas y superficies para el control de calidad interno en industrias productoras. "Dichos kits están especialmente diseñados para ayudar a los fabricantes a mantener sus artículos libres de los antígenos que causan reacciones alérgicas como garantía de seguridad alimentaria en sus

productos", concluye el director de MicroPlanet, cuya compañía dispone de la distribución en España de fabricantes de prestigio internacional como LIOFILCHEM, BRADY, BIOCONTROL, VERMICON, LUMINULTRA, MWe y Goodfellow, entre otros, que constituyen la base de su catálogo de productos y servicios.

#### Más sobre MicroPlanet

Empresa especializada en la distribución de productos y servicios para laboratorios de microbiología y control de calidad industrial.

Desde el año 2001 distribuye productos y servicios para el control microbiológico y seguridad alimentaria en general, como productos para el análisis de aguas, superficies de trabajo, medio ambiente, materias primas y productos acabados.

Su misión es facilitar a sus clientes las mejores alternativas y los mejores productos para mejorar la Calidad y la Productividad en su trabajo. Bajo este lema, aporta soluciones a clientes de toda la geografía española, con la experiencia y conocimientos en seguridad alimentaria de un equipo de personas focalizadas en el servicio y bajo la norma de calidad ISO 9001:2015.

---